

BIRRE ALLA SPINA

MCC
€5 330 ml
€7 500 ml
GERMAN PALE ALE 4°

GENÈVE
€5 330 ml
€7 500 ml
INDIAN PALE ALE 6,7°

HOP-HOP AMBER
€5 330 ml
€7 500 ml
HOPPY AMBER ALE 5°

BITTER
€5 330 ml
€7 500 ml
BITTER ALE 4°

MCDXCII
€5 330 ml
€7 500 ml
BLANCHE 4°

LE BIRRE PRODOTTE QUI NEL NOSTRO BIRRIFICIO

PROVALE TUTTE €8,5
in calici da degustazione da 10cl

BIRRERIA

birrificio & cucina

IN LAVAGNA
LE BIRRE OSPITI
selezionate dal nostro mastro birraio tra i migliori birrifici artigianali

IN BOTTIGLIA
ABBIAMO OLTRE
400 BIRRE
Fatti consigliare dai nostri ragazzi... puoi scegliere tra tutte le bottiglie in frigo aggiungendo: +2 euro per le piccole +4 euro per le grandi

COCKTAILS

- | | | |
|------------------------------|--|--------------------|
| LIMONCELLO DI SICILIA 3 | AMARO MON VÌ 3 | SAMBUCA ITALIANA 3 |
| SPRITZ 6
APEROL / CAMPARI | NEGRONI 7 | AMERICANO 7 |
| MOSCOW MULE 8 | GIN TONIC 8
gin "Gino" bio abbinato alla tonica Lurisia | |

Solo dal 6 al 26 maggio!

	125 ml	750 ml
○ ETNA DOC BLANC DE NOIR "GAUDENSUS" Firriato - Sicilia	7	22 anziché 29
○ FRANCIACORTA DOCG FLAMINGO ROSÈ Monterossa - Lombardia	8	28 anziché 35
● LANGHE BIANCO DOC "COCCINELLE" Brandini - Piemonte	7	20 anziché 27
● CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA "NIPOZZANO" Frescobaldi - Toscana	5	15 anziché 22
HUGO...LO "SPRITZ" FLOREALE prosecco Ronco Belvedere e St. Germain		125 ml 5 anziché 7

E SE PROPRIO VUOI BERE VINO...

	125 ml	750 ml
BOLLICINE		
PROSECCO DOC "RONCO BELVEDERE" Veneto - Glera 100%	4	17
FALANGHINA DUBL "FEUDI DI SAN GREGORIO" Campania - Falanghina 100%	6	23
BIANCHI		
GAVI DI GAVI "FONTANAFREDDA" Piemonte - Cortese 100%	4	19
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP "LA STAFFA" Marche - Verdicchio 100%	5	20
CHARDONNAY CALANCHI "PAOLO E NOEMIA D'AMICO" Lazio - Chardonnay 100%	5	20
SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DEL FRIULI "LE VIGNE DI ZAMÒ" Friuli Venezia Giulia - Sauvignon 100%	5	21
ROSATI		
CALAFURIA ROSATO SALENTO "TORMARESCA" Puglia - Negroamaro 100%	4	19
ROSSI		
NERO D'AVOLA SHERAZADE "DONNAFUGATA" Sicilia - Nero D'Avola 100%	4	18
GIOVIANO IRPINIA AGLIANICO DOC "IL CANCELLIERE" Campania - Aglianico 100%	5	22
TORRE PIANO CESANESE SUPERIORE RISERVA "CASALE DELLA IORIA" Lazio - Cesanese 100%	6	25
BAROLO SERRALUNGA "FONTANAFREDDA"	8	46

LIBERO DA CONCIMI IN SINTESI, LIBERO DA ERBICIDI, LIBERO DA ALMENO IL 40% DEI SOLFITI RISPETTO AI LIMITI DI LEGGE

BEVANDE

BIBITE "LURISIA" 3 - 275 ml

LA GAZZOSA
con limone s'fusato di Amalfi

IL CHINOTTO
con chinotto di Savona presidio "Slow Food"

L'ARANCIATA
con arance del Gargano Igp presidio "Slow Food"

L'ACQUA TONICA
con chinotto di Savona presidio "Slow Food"

MOLECOLA 3 - 330 ml
classica o senza zucchero

LIMONATA "NIASCA PORTOFINO" 3 - 250 ml
con limoni del golfo del Tigullio

ACQUA DI MONTAGNA

NATURALE O LIEVEMENTE GASSATA 2 - 500 ml 2,50 - 1 litro

LURISIA

LA BIRRA CONTIENE GLUTINE - IL VINO CONTIENE SOLFITI

LE BIRRE PRODOTTE QUI NEL NOSTRO BIRRIFICIO

MCC GERMAN PALE ALE 4° Dorata con profumi estivi ed nota maltata con un finale amaro	HOP-HOP AMBER HOPPY AMBER ALE 5° Ambrata con note agrumate ed un finale amaro	GENÈVE INDIAN PALE ALE 6,7° Leggermente ambrata con luppolatura generosa	BITTER BITTER ALE 4° Leggermente dorata con note olfattive dolci ed un finale amaro	MCDXCII BLANCHE 4° Dorata pallida, dolce e rinfrescante con camomilla romana
---	--	---	--	---

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO 3,80

pane "Rustic" tostato con pomodoro cuore di bue e basilico

BRUSCHETTA ALLA PROVATURA E ALICI 6

pane "Rustic" tostato con burro trentino, alici "Vicente Marino" e mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

POLPETTE AL SUGO 7

con carne di manzo de "La Granda", pomodoro italiano "Antonella" e pecorino romano "Cibaria"

MOZZARELLA DI BUFALA 7

mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

PROSCIUTTO E MELONE 11,50

prosciutto crudo dal banco dei salumi e melone

FRISELLONA POMODORINI E BUFALA 11,50

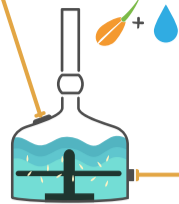
frisellona con insalata di datterini al basilico e mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

CRUDO E BUFALA 12,80

prosciutto crudo dal banco dei salumi e mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

GRANDE SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 14,80

eccellenze selezionate dal banco salumi e formaggi accompagnate con miele e mostarda bio di frutta mista



FRITTI

SUPPLÌ 2,50

pomodoro e mozzarella

SUPPLÌ CACIO E PEPE 3

BOCCONCINI DI POLLO 6,80

croccanti con salsa bbq

CHIPS DI PATATE

classiche 4,80

cacio e pepe 5,80

PATATE STICK 4,80

con buccia

INSALATE

NATURALE 7,50

misticanza, valeriana, ravanelli, carote e salsa agli agrumi

CESARINA 10,80

lattuga, pollo scottato, scaglie di grana padano "Plac", salsa mediterranea e grissini

MEDITERRANEA 7,80

misticanza, valeriana, olive taggiasche, pomodoro cuore di bue e sgombro sott'olio "Vicente Marino"

CAPRESE 8,50

pomodoro cuore di bue, mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio e basilico

PANINI

FATTI CON PANE DELLA NOSTRA PANETTERIA PREPARATO CON FARINA DI ENKIR "MULINO MARINO", TUTTI SERVITI CON CHIPS DI PATATE CROCCANTI

HOT DOG ALL'EATALIANA 8,50

wurstel meranese "Viktor Kofler", cavolo cappuccio marinato e senape al miele

GIOTTO 11

hamburger "Giotto" di fassona piemontese de "La Granda" 180 gr, lattuga romana, pomodoro e maionese "Salsa natura"

CIS GIOTTO 12,50

hamburger "Giotto" di fassona piemontese de "La Granda" 180 gr, formaggio silano del nostro caseificio lattuga romana, pomodoro e maionese "Salsa natura"

ENKIROTTO 12,80

hamburger "Giotto" di fassona piemontese de "La Granda" 180 gr, uovo al tegamino, pancetta affumicata "Brenta Salumi", lattuga romana e pomodoro

VEGETARIANO 11,80

tomino langherino fuso "Altalanga", melanzane arrosto e olio al pesto di Prà

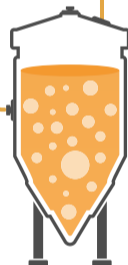
PANINO CON POLPETTE 10,80

polpette di manzo de "La Granda" al pomodoro italiano "Antonella" e pecorino romano "Cibaria"

ROMANO 14,80

focaccia con hamburger di agnello, scarola ripassata, pecorino fresco "Ecofattorie Sabine" e salsa ai pomodori secchi

DOPPIO HAMBURGER + €4
(aggiungi un hamburger da 180 gr)



PIZZE AL PADELLINO

MARGHERITA 5,80

polpa fine "Antonella", mozzarella fiordilatte e olio extravergine di oliva "Roi"

ROSSA CON ALICI E OLIVE 6

polpa fine "Antonella", alici "Vicente Marino" e olive taggiasche

MARGHERITA CON BUFALA 7

polpa fine "Antonella", mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio e olio extravergine di oliva "Roi"

MELANZANE, POMODORO E RICOTTA DI BUFALA 9

melanzane arrosto, pomodoro cuore di bue e ricotta di bufala del nostro caseificio

CICORIA E SALSICCIA 11,50

mozzarella fiordilatte, cicoria ripassata e salsiccia al pepe

GRICIA 8,50

guanciale "Cibaria", mozzarella fiordilatte, pecorino romano D.O.P. "Cibaria" e pepe nero "Mercante di Spezie"

CRUDO, BUFALA E POMODORINI 11,80

prosciutto crudo dal banco dei salumi, mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio e pomodoro datterino

MORTADELLA E STRACCIATELLA 9,80

mortadella "Negrini" e stracciatella di bufala del nostro caseificio



CARNE E PESCE

POLLO ALLO SPIEDO 9,80

mezzo pollo allevato a terra, cotto allo spiedo girevole con insalata

HAMBURGER GIOTTO 11

hamburger "Giotto" di fassona piemontese de "La Granda" 180 gr con patate stick e insalata

COSTINE AFFUMICATE BBQ 15,50

costine di maiale in salsa bbq con patate stick

BACCALÀ IN PASTELLA ALLA BIRRA 12,80

filetto di baccalà della pescheria di Eataly in croccante pastella alla birra prodotta nel nostro birrifico e chips di patate

FRITTO DI MARE 16

calamari, gamberi e alici selezionati dalla pescheria di Eataly con verdure di stagione

SALMONE ALLA PIASTRA 16

con insalatina di spinacino, carote e pomodoro cuore di bue

GRAN FRITTO DI PESCE 30 - ideale per 2 persone

calamari, gamberi, baccalà e alici della pescheria di Eataly con verdure di stagione

IL PANE DI EATALY A VOLONTÀ E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY 1,50

LE MATERIE PRIME SONO REPERITE OGNI GIORNO FRESCHISSIME SUI BANCHI DI EATALY O DA FORNITORI SELEZIONATI. I PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEL MERCATO POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AI NOSTRI PIATTI. LE CHIPS DI PATATE, I SUPPLÌ, LE PATATINE FRITTE, I GAMBERI, I CALAMARI ED IL BACCALÀ UTILIZZATI SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATO DA EATALY. IL TIRAMISÙ DI EATALY, LA DELIZIA AL LIMONE, LA ZUPPA INGLESE E LA CREMA ALLA VANIGLIA SONO REALIZZATI DA UNA BASE DI "GOLOSI DI SALUTE", ABBATTUTA A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ. SE VUOI CONOSCERE GLI **INGREDIENTI ALLERGENI** CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

PASTA FRESCA

GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA 9,80

gnocchi di patate del pastificio "Secondi", con mozzarella fior di latte del nostro caseificio e pomodorino datterino "Così Com'è"

TONNARELLO CACIO E PEPE 9,50

tonnarello fresco del pastificio "Secondi", con pecorino romano D.O.P. "Cibaria" e pepe nero "Mercante di Spezie"

STROZZAPRETI AL RAGÙ 12,50

strozzapreti del pastificio "Secondi" e ragù classico di Fassona piemontese de "La Granda"

DOLCI

TORTA DI MELE 4,50

servita con crema alla vaniglia "Golosi di Salute"

TIRAMISÙ 5,50

con crema al mascarpone "Mambelli", savoiardi "Giovanni Moro" bagnati al caffè "Pausa Caffè" e cacao amaro "Venchi"

DELIZIA AL LIMONE 5,50

con crema chantilly al limone fresco, pan di Spagna bagnato al limone, limone candito "Agrimontana" e panna montata "Faustini"

ZUPPA INGLESE 5,50

con crema pasticcera alla vaniglia Bourbon, pan di Spagna bagnato all'alkermes e crema pasticcera al cioccolato fondente 67%

FRAGOLE CON PANNA 5,50

fragole dell'ortofrutta di Eataly e panna "Faustini"

